Bouillon de Poule en Pâte 50L 1Kg

Knorr 1-2-3

LES PLUS PRODUIT

- Goût puissant
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de poule en pâte.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Bouillon de Poule en Pâte Knorr 1-2-3 dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage : 20g / 1L d'eau bouillante **Rendement :** jusqu'à 50L

Liste d'ingrédients : sel, matière grasse végétale (palme)*, exhausteurs de goût : glutamate, inosinate et guanylate de sodium, amidon modifié de pomme de terre, viande de poule : 3,9%, graisse de poule : 3,5%, arômes, maltodextrine (maïs), oignon, épices et aromate (curcuma, poivre, persil), caramel, extrait de levure, antioxydant : extrait de romarin.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **-.**
- traces : -.

*Matières grasses végétales non hydrogénées

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de bouillon préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion de 255 g de bouillon préparé selon le mode d'emploi	% des RNJ** par portion de 255 g de bouillon préparé selon le mode d'emploi
Valeur énergétique	1300 kJ / 310 kcal	25 kJ / 5 kcal	65 kJ / 15 kcal	<1 %
Protéines	11 g	<0,5 g	0,5 g	1 %
Glucides	4,0 g	<0,5 g	<0,5 g	<1 %
- dont sucres	0,5 g	<0,1 g	<0,1 g	<1 %
Lipides	26 g	0,5 g	1,5 g	2 %
- dont acides gras saturés	14 g	<0,5 g	0,8 g	4 %
- dont acides gras trans	0,1 g	0,0 g	-	-
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,1 g	<0,1 g	<1 %
Sodium	21,2 g	0,42 g	1,1 g	46 %

**RNJ : Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte sur la base d'un apport moyen de 2000kcal.
Les besoins d'un individu peuvent varier selon le sexe, l'âge, l'activité physique et d'autres facteurs.

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

Unilever Food Solutions

Mise à jour en Avril 2012, FT n° 21010402, rédigée par le service Qualité

Bouillon de Poule en Pâte 50L 1Kg

Knorr 1-2-3

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :
Teneur en sel (NaCl) : 48.1%

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.
Après ouverture : bien refermer la boîte. Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide, à température positive et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod UC : 3011360041012

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION							AVEC POIDS PALETTE POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**3011360041012**	**KNORR BOUILLON POULE PATE 6KG**							**1,000**	**1,060**	**116,00**	**132,00**	**102,00**	**1,562**
CARTON	**3011364101040**	**6**						UC/Cart	**6,000**	**6,520**	**380,00**	**260,00**	**115,00**	**11,362**
COUCHE		8		CARTON	**48**			UC/Che	**48,000**	**52,160**	**1200,00**	**800,00**	**115,00**	**110,400**
PALETTE	**8712566348459**	9	COUCHE	72	CARTON	**432**		UC/Pal	**432,000**	**494,44**	**1200,00**	**800,00**	**1185,00**	**1,138**

Code douanier : 21041000

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr

Mise à jour en Avril 2012, FT n°21010402, rédigée par le service Qualité